

SALATE

[illegible]

Klassischer Salatteller	klein / small	16.00
an Kräutervinaigrette	gross / big	24.00
mit Randen, Karotten, Gurken,		
Tomaten, Mais, Kabis und Croutons		
<i>Classic salad plate with herbal vinaigrette</i>		
<i>served with beetroot, carrots, cucumber, tomato, cabbage</i>		
<i>sweet corn and croutons</i>		

Nüsslisalat mit Ei, Speck	klein / small	16.00
und Croûtons an French Dressing	gross / big	24.00
<i>Lambs lettuce with egg, bacon and croutons on French dressing</i>		

SALAT-BEILAGEN

[illegible]

+ Crevetten	+9.00
+ Prawns	

+ Pouletbruststreifen	+9.00
+ <i>Chicken breast stripes</i>	

SUPPEN

[illegible]

Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli	12.00
<i>Homemade beef bouillon with pancake strips</i>	

Kürbis-Marronisuppe mit Kürbisöl und Kernen <i>Pumpkin chestnut soup with pumpkin oil & seeds</i>	14.00
---	--------------



VORSPEISEN

[illegible]

Apéro-Plättli"	16.00
Marinierte Oliven, Schweizer Käse und Schüblig	
<i>"Aperitif nibbles"</i>	
<i>Marinated olives, Swiss cheese and Schüblig</i>	

Norwegisches Rauchlachstartar serviert mit frischem Meerrettich Toast und Butter <i>Smoked Norwegian salmon tartar</i> <i>served with fresh horseradish, toast and butter</i>	24.00
--	--------------

Rindstatar	klein / small (70g) 28.00
mit Toast & Butter	gross / big (140g) 38.00
<i>Raw beef tatar with toast & butter</i>	

RÖSTI



Rösti mit Speck, Raclettekäse und Spiegelei 28.00

“Rösti” with bacon, raclette cheese and fried egg

Rösti mit Spinat, Raclettekäse und Spiegelei 28.00

“Rösti” with spinach, raclette cheese and fried egg



ZIMMERLEUTEN SPEZIALITÄTEN

[illegible]

Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus	26.00
--	-------

*Minced beef with macaroni
and homemade apple puree*

Zunft-Bratwurst mit Zwiebelsauce	29.00
Pommes Frites oder Röstli	

*Grilled guild-sausage with onion sauce
French fries or "Rösti"*

Zunfthausburger	36.00
Angus-Beefburger mit Tomate, Gewürzgurke gebratenem Speck, BBQ-Sauce, Raclettekäse und Pommes Frites	

*Angus beef burger with tomato, gherkin, bacon, BBQ sauce,
Raclette cheese and French fries*

Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti	39.50
--	-------

*Sliced veal "Zurich Style"
with crispy "Rösti"*

Gebratene Kalbsleber mit Schalotten und Salbei dazu Butterrösti	39.50
--	-------

*Fried calf liver with shallots and sage
with butter "Rösti"*

Rindsfilet "Stroganoff"	42.00
mit hausgemachten Spätzle und Sauerrahm	

Beef filet "Stroganoff"

served with homemade Spätzle and sour cream



FISCH

[illegible]

Kabeljau Bordelaise	44.00
mit Ratatouille und Pommes rissolées	
<i>Codfish Bordelaise</i>	
<i>served with Ratatouille und Pommes rissolées</i>	

VEGETARISCH / VEGAN

[illegible]

Trüffel-Tortelloni mit frischem Trüffel	39.00
<i>Truffle tortelloni with fresh truffle</i>	



Gelbes Thai-Curry	26.00
mit Duftreis und Wok-Gemüse	
<i>Yellow Thai curry with fragrant rice and wok vegetables</i>	

WAHLWEISE MIT

[illegible]

+ Crevetten	+9.00
+ <i>Prawns</i>	

+ Pouletbruststreifen	+9.00
+ <i>Chicken breast stripes</i>	

DESSERTS

[illegible]

Parfait Glacé Grand Marnier	15.00
-----------------------------	-------

Lauwarmes Schokoküchlein mit salzigem Karamel Glacé	16.00
<i>Lukewarm chocolate cake with salted caramel ice cream</i>	

Apfelküchlein in Zimt und Zucker	16.00
auf lauwarmer Vanillesauce	
<i>Fried battered apple rings in cinnamon & sugar</i>	
<i>served on lukewarm vanilla sauce</i>	



GLACÉ

<< < > >>

Affogato al caffè	10.00
-------------------	-------

Rahmglacé/ Ice cream:

Vanille, Schokolade, Mocca, Salted Caramel
 Vanilla, chocolate, mocca, salted-caramel

Sorbet:

Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango
Strawberry, lemon-lime, mango

Pro Kugel / Per scoop	5.00
-----------------------	------

Portion Rahm	2.00
<i>Portion whipped cream</i>	

BIER

[illegible]

vom Fass

Birra Moretti, 4.6 Vol %	3 dl	6.20
	5 dl	9.90

aus der Flasche

Edelspez Schützengarten, 5.2 Vol %. 3.3 dl 7.90

Schwarzer Bär, Dunkelbier, Schützengarten, 5.0 Vol %	3.3 dl	7.90
---	--------	------

India Pale Ale, Schützengarten, 6.8 Vol% 3.3 dl 7.90

Erdinger Weissbier, 5.3 Vol %	5.0 dl	9.90
-------------------------------	--------	------

India Pale Ale, Alkoholfrei , Schützengarten	3.3 dl	7.90
--	--------	------

FRUCHTSÄFTE

[illegible]

Apfelsaft Möhl	3.3 dl	6.90
Orangensaft, Michel	2 dl	5.00
Traubensaft rot, Michel	2 dl	5.00
Ananassaft, Michel	2 dl	5.00
Tomatensaft, Michel	2 dl	5.00
Pink Grapefruit, Michel	2 dl	5.00

KAFFEE & TEE

[illegible]

Kaffee / Espresso / Ristretto	5.80
Doppelter Espresso	7.00
Milchkaffee	6.00
Cappuccino	7.00
Latte Macchiato	7.00
Kaffee Mélange	7.50
Heisse Ovomaltine	5.50
Heisse Schokolade	5.50
mit Schlagrahm	+2.00
mit Rum	+5.00
Kaffee Luz, Kaffee Fertig	12.00
Kaffee Zimmerleuten	12.00
Apfelpunsch ohne Alkohol, Wander	5.50
Kännchen Tee	7.90
mit Rum	+5.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

[illegible]

Karaffe Leitungswasser	10 dl	4.00
Passugger /Allegra	5 dl	7.50
Coca Cola / Zero	3.3 dl	6.90
Elmer Citro	3.3 dl	6.90
Rivella rot / blau	3.3 dl	6.90
Fuse Ice tea Lemon	3.3 dl	6.90
Apfelschorle, Möhl	3.3 dl	6.90
Gazosa Coldesina Bitterorange	3.5 dl	7.40
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	6.90
Schweppes Ginger Ale	2 dl	6.90
Sanbitter rot	1 dl	6.90
Lemonaïd Maracuja	3.3 dl	7.50
El Toni Mate	3.3 dl	6.90

ZUM APÉRÖLE

[illegible]

Gespritzter Weisswein Süss / Sauer	8.50
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser)	16.00
Aperol Spritz (Aperol 4cl, Prosecco, Wasser)	16.00
Limoncello Spritz (Limoncello 4cl, Prosecco, Wasser)	16.00

LONGDRINKS

[illegible]

Campari Soda	11.50
Campari Orange	14.50
Tanqueray Gin Tonic	16.00
Ballantines Whiskey Cola	17.00
Wyborowa Vodka Cola / Lemon	16.00
Tequila Sunrise	16.00
4cl Sierra Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup	

Züri Mule

Turicum Gin 4cl - Limette - Ginger Beer

16.00

Negroni Classic

Campari 3cl - Cinzano rosso 3cl - Tanqueriy Gin 3cl

16.00

Spiced Orange Negroni

Steinbock Spiced Orange Gin 3cl

Cinzano rosso 3cl - Campari 3cl

20.00

WEINE IM OFFEN-AUSSCHANK

[illegible]

SCHAUMWEIN

1DL 7.5DL

Prosecco	9.50	69.00
Rosécco, Tobias Weingut, Berneck SG	9.00	60.00
Champagne Deutz Brut	18.00	132.00

WEISSWEIN

1DL 7.5DL

Zunftwein weiss, 2024	8.50	59.00
RxS, Kerner, Pinot Noir, Landolt, Zürich		
Fendant Vétroz, Les Terasse 2023	8.50	59.00
J.R. Germanier, Wallis, Schweiz		
Heida du Valais, 2024	10.50	73.00
A. Mathier&Söhne, Salgesch, Wallis		
Chardonnay Vin de France, 2023	8.00	53.00
Doudet-Naudin, Burgund, Frankreich		

ROSÉWEIN

1DL 7.5DL

Auzan Rosé, 2024	8.00	53.00
Château l'Ermite d'Auzan		
Rhône, Frankreich		

1DL 7.5DL

8.50 59.00

9.00 62.00

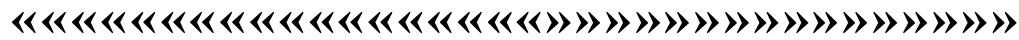
8.50 59.00



Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Campo alle Comete
Toscana, Italien

1 dl	CHF 9.00
7,5 dl	CHF 62.00

WEISSWEIN



SCHWEIZ

Epesses, La République, 2024 7.5dl 66.00
Patrick Fonjallaz, Waadt

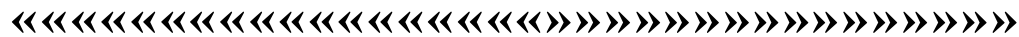
Lansilo, Bianco di Merlot, 2023	7.5dl	69.00
Cantina il Cavaliere, Tessin		

Petit Arvine Aphrodine, 2024	7.5dl	73.00
Albert Mathier & Söhne, Salgesch		

FRANKREICH

Sauvignon blanc, 2023	7.5dl	69.00
Les deux Tours, de Ladoucette, Loire		

ROSÉ



SCHWEIZ

Stadtzürcher Rosé, 2023	7.5dl	69.00
Landolt Weine Zürich		

Oeil de Pedrix, 2023	7.5dl	69.00
A.Mathier, Salgesch, Wallis, Schweiz		
<i>Pinot Noir</i>		

FRANKREICH

Ultimate Provence, 2024	7.5dl	65.00
Provence, Frankreich		

ROTWEIN



SCHWEIZ

Zürbieter Pinot Noir Reserve, 2022	7.5dl	76.00
Landolt Weine, Zürich		

Pinot Noir G3, 2020	7.5dl	73.00
tobias wein gut, Berneck, St. Gallen		

ÖSTEREICH

Zweigelt, Ried Ungerberg, 2023	7.5dl	79.00
Markus IRO, Burgenland		

ITALIEN

Barbera d'Alba, 2021	7.5dl	61.00
Cantina Borgogno, Piedmont		

Il Primitivo del Tarantino, 2022	7.5dl	52.00
Sélection Landolt Weine, Apulien		

PORTUGAL

Cuvée TT, Reserva Dão, 2020	7.5dl	79.00
Quinta das Marias, Dão		

Wünschen Sie mehr Auswahl,
verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.
Please ask for our wine list.

Jahrgangsänderungen sind unter Vorbehalt.

APERITIF & BITTER

[illegible]

Martini Bianco	4 cl	15%	9.50
Campari	4 cl	23%	9.50
Cynar	4 cl	16.5%	9.50
Cinzano	4 cl	15%	9.50
Pernod	4 cl	40%	9.50
Fernet Branca	4 cl	39%	9.50
Ramazzotti	4 cl	29%	9.50
Ramazzotti Rosato	4 cl	15%	9.50
Appenzeller	4 cl	30%	9.50

GIN

[illegible]

Tanqueray	4 cl	40%	11.00
Hendrick's	4 cl	41.1%	15.00
Turicum Gin	4 cl	41.5%	15.00
Malfy Gin Rosa	4 cl	41%	15.00
Steinbock Spiced Orange	4 cl	41%	16.00

VODKA

[illegible]

Absolut	4 cl	40%	13.50
Wyborowa	4 cl	40%	11.00

RUM & TEQUILA

[illegible]

Havanna Club 7 Anos gold	4 cl	40%	16.00
Havanna Club silver	4 cl	40%	12.00
Plantation 20th Anniversary	4 cl	40%	19.00
Tequila Sierra	4 cl	38%	13.50

ZUSATZGETRÄNKE

[illegible]

Bitter Lemon, Tonic, Cola	5.00
Orangensaft Michel	5.00

WHISKY

[illegible]

BOURBON

Four Roses	4 cl	40%	12.00
Jack Daniel's	4 cl	40%	15.00

SCOTCH

Ballantine`s	4 cl	40%	12.00
Chivas Regal 12 Years	4 cl	40%	15.00

LIKÖR

[illegible]

Churer Röteli	4 cl	40%	8.50
Baileys Irish Cream	4 cl	40%	10.00
Grand Marnier	4 cl	40%	11.50
Amaretto di Saronno	4 cl	28%	12.50
Sambuca Molinari	4 cl	42%	10.50

GRAPPA

[illegible]

Fior di Vite	2 cl	40%	9.50
Tre Soli Tre, Nebiollo	2 cl	45%	18.00

COGNAC & CALVADOS

[illegible]

Rémy Martin V.S.O.P	2 cl	40%	15.00
Calvados, Château du Breuil	2 cl	41%	13.00

OBSTBRAND

[illegible]

Lauerzer Kirsch, U.Hech	2 cl	41%	10.50
Williammine, Morand	2 cl	41%	11.00
La Vieille Prune,	2 cl	41%	14.00
Marc de Heida, Veritas, U.Hecht	2 cl	48%	15.00
Eau de Vie de Mirabelle	2 cl	48%	12.00

SHERRY & PORTWEIN

[illegible]

Sherry Tio Peppe, Dry	4 cl	15%	11.00
Niepoort Ruby	4 cl	20%	11.00
Niepoort Tawny 10 Years	4 cl	20%	15.00
Niepoort L.B.V.	4 cl	20%	16.00

Internet Access: " Zimmerleuten"

SSID: Zimmerleuten

Passwort / password: wlan4u2016

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen
Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

*For information about allergenics
please ask our employees.*